Акт проверки организации питания

№ 1 в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 7 имени А.Н. Пахмутовой Дзержинского района Волгограда»

«16» сентября 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председатель комиссии: Хаустова Е.Г. – заместитель директора
Члены комиссии: АгаповаА.М. – ответственный за организацию питания

Родители: Орешкина Елена Юрьевна - 1а
Иванова Екатерина Владимировна -1б
Куроплина Татьяна Михайловна -1в
Дробязко Анна Вячеславовна - 1г
Хачатрян Анна Меджнуновна - 1д

проведена проверка организации питания в столовой МОУ СШ №7
по адресу: г. Волгоград, ул. Кортоева, д.3

Основание проведения проверки:
Порядок родительского контроля в осуществлении контроля организации питании учащихся; МР по контролю общественного питания; Приказ по организации родительского контроля и мониторинга организационного горячего питания в МОУ 2025/2026 гг; график проведения родительского контроля на 2026/2027гг.

Цель проверки осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	+	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	+	
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	+	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
8	Зал приема пищи чистый	+	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Проверкой установлено: на момент проверки родительской общественностью пищеблока МОУ СШ №7 «16» 09 2016г. на стенде в столовой предоставлены все меню, соответствует цикличности. График питания учащимися в наличии. Столовая чистая, проветрено, посуда новая, без сколов. График уборки и проветривания в наличии. Работники в спец. Одежде, головных уборах, нга раздаче продуктов в перчатках.
Каждый класс питается за отдельным столом, в присутствии учителя.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 80 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:
Комиссия продегустировала и оценила меню № 3
- плов из птицы - теплый, сочный, приятный на вкус.
- огурцы свежие - ровно нарезанные
- чай с сахаром, кофе - в меру сладкий теплый, приятный на вкус
- хлеб - свежий.
Дегустацию и организацию питания произвели хорошее впечатление
Пожелание - в меню № 1 по полдник блинчики сгущенным молоком.

Члены комиссии:

_____ /Е.Г. Хаустова/ _____ / Иванова

_____ /А.М. Агапова/ _____ / Фролова

_____ / Качаргина М _____ / _____ /

_____ / Дробязко А.В. _____ / _____ /

_____ / Куропаткина Т.М. _____ / _____ /